

UJI ORGANOLEPTIK BOLU ENBAL PADA MAHASISWA JURUSAN GIZI POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALUKU 2019

Mahmud

(Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Maluku; mahmudgizi61@gmail.com)

ABSTRAK

Latar Belakang: Enbal (*dalam bahasa daerah Kei*), merupakan salah satu makanan pokok masyarakat Daerah Kei Kabupaten Maluku Tenggara dan Kota Tual. Enbal terbuat dari bahan ubi kayu yang telah diparut dan diperas untuk mengeluarkan air dari patinya yang kemudian disebut *enbal gepe*, lalu diayak untuk mendapatkan tepung enbal, Enbal memiliki beberapa kelebihan antara lain: sangat mudah untuk perolehan hasil, dapat dikonsumsi oleh semua orang setelah diolah, memiliki daya simpan lama, dapat diolah menjadi aneka makanan siap saji (menu makan malam, makan siang, menu sarapan pagi, dan menu selingan/snack/cemilan), warna hasil olahan putih bersih tanpa pengawet, cocok dijadikan sebagai nasi, dan mahasiswa Jurusan Gizi banyak yang menyukai enbal rasa keju dan coklat. **Tujuan Penelitian:** Untuk melakukan uji organoleptik bolu enbal pada mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku. **Metode:** Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan menggunakan alat ukur form skala hedonik, analisis yang dilakukan yaitu analisa univariat untuk mengetahui uji organoleptik **Hasil:** Berdasarkan hasil distribusi tingkat kesukaan terhadap bolu enbal terkait rasa, warna, aroma, dan tekstur. panelis lebih menyukai produk A1 dengan bahan dasar tepung enbal 600 gr ditambahkan tepung terigu 300 gr. **Kesimpulan:** Dari hasil uji organoleptik terkait rasa, warna, aroma dan tekstur dari bolu enbal. Para panelis lebih menyukai produk A1 dengan bahan dasar tepung enbal 600 gr ditambahkan tepung terigu 300 gr. **Kata kunci :** Uji organoleptik, Bolu enbal

PENDAHULUAN

Latar belakang

Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi sumber daya wilayah dan budaya setempat. Pangan lokal merupakan yang sudah dikenal, mudah diperoleh, beragam jenisnya, bukan diimpor dan dapat diusahakan untuk memenuhi kebutuhan sendiri atau dijual. Setiap daerah memiliki keunggulan pangan lokal yang berbeda sesuai dengan tingkat produksi dan konsumsi (Muctadi dan Sugiyono, 2016).

Saat ini pangan lokal merupakan, komoditi yang penting untuk dikembangkan dengan tujuan meningkatkan mutu dan citranya termasuk hasil olahannya baik produk jadi atau setengah jadi. Hasil pengembangan tersebut nantinya akan dapat dihasilkan aneka produk olahan pangan lokal yang berkualitas. Pangan lokal yang beragam jenisnya dipakai sebagai bahan dasar pembuatan makanan untuk mengatasi status gizi kurang. Selain itu, kandungan gizi dalam pangan lokal juga dapat digunakan untuk mengatasi beberapa masalah gizi di Indonesia (Muctadi dan Sugiyono, 2016).

Namun demikian, perlu kita pahami bahwa tidak ada satu bahan pangan yang mampu menyediakan kandungan gizi dalam jumlah dan jenis yang lengkap. Oleh karena itu, konsumsi pangan perlu beranekaragam agar dapat saling menutupi kekurangan yang ada dalam bahan makanan. Pangan lokal menjadi andalan daerah ketika diperhatikan lebih serius. Apalagi pola makan masyarakat Maluku Tenggara sangat menjunjung tinggi pangan enbalnya. Semboyan yang beredar di masyarakat bahwa "belum makan enbal belum kenyang". Ini menjadi pemicu untuk tetap melestarikan pangan lokal enbal untuk mendukung ketahanan pangan daerah setempat (Muctadi dan Sugiyono, 2016).

Enbal (*dalam bahasa daerah Kei*), merupakan salah satu makanan pokok masyarakat Daerah Kei Kabupaten Maluku Tenggara dan Kota Tual. Enbal terbuat dari bahan ubi kayu yang telah diparut dan diperas untuk mengeluarkan air dari patinya yang kemudian disebut *enbal gepe*, lalu diayak untuk mendapatkan tepung enbal (Winarno, 2009).

Enbal pada awalnya diproduksi di Kepulauan Kei hanya untuk dijadikan makanan sewaktu paceklik namun saat ini permintaan pasar terhadap enbal dan produk olahannya cukup tinggi bahkan telah berkembang menjadi enbal dengan beraneka ragam rasa dan aroma yaitu coklat, keju, dan

kacang serta produk buah tangan (*oleh-oleh*) favorit bagi tamu luar daerah maupun masyarakat lokal yang hendak bepergian keluar wilayah Kepulauan Kei (Riry J, dkk, 2014).

Enbal merupakan salah satu bahan pangan sumber energi karena mengandung karbohidrat tinggi, namun nilai gizi lainnya sangat rendah sehingga diperlukan upaya untuk meningkatkan kandungan gizi enbal.

antara lain dengan mengolah enbal dengan campuran bahan yang mengandung gizi tinggi seperti telur dan susu. Enbal memiliki beberapa kelebihan antara lain: sangat mudah untuk perolehan hasil, dapat dikonsumsi oleh semua orang setelah diolah, memiliki daya simpan lama, dapat diolah menjadi aneka makanan siap saji (menu makan malam, makan siang, menu sarapan pagi, dan menu selingan/snack/cemilan), warna hasil olahan putih bersih tanpa pengawet, cocok dijadikan sebagai nasi, dan mahasiswa Jurusan Gizi banyak yang menyukai enbal rasa keju dan coklat (Agusman, 2013).

Rumusan masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk uji organoleptik bolu enbal pada mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku

Tujuan penelitian

Untuk melakukan uji organoleptik bolu enbal pada mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif untuk menggambarkan daya terima panelis terhadap bolu enbal. Waktu penelitian minggu kedua pada bulan Januari 2019. Lokasi penelitian dilakukan di Sub Unit Laboratorium Gizi Politeknik Kesehatan Maluku. Sampel bolu enbal merupakan enbal yang di buat menjadi tepung dan diolah menjadi bolu enbal. Sampel A (A=Enbal, A1=600 gr, A2=600 gr, A3=600 gr). Sampel B (B=Tepung, B1=300gr, B2=250gr, B3=200gr)

Daya terima dikumpulkan melalui uji organoleptik, pengujian organoleptik dilakukan dengan jumlah 20 orang yang terdiri dari mahasiswa jurusan gizi tingkat IIIA dan tingkat IIIB, dipilih sebagai panelis karena mahasiswa tingkat IIIA dan tingkat IIIB merupakan panelis agak terlatih karena diberikan sedikit arahan, mahasiswa bersangkutan sudah dapat mengerti serta dapat memenuhi syarat sebagai berikut: a) Berminat, b) Bersedia menjadi panelis, c) Panelis dalam keadaan sehat, d) Tidak buta warna, e) Tidak dalam keadaan lapar atau kenyang.

Alat-alat yang di gunakan adalah: loyang, mixer, pisau, sarung tangan, panci kecil, kertas kue bolu, sendok, cetakan bolu, panci kukus sedang, piring saji, kompor.

Bahan-bahan yang di gunakan adalah: enbal 12 gelas sedang (600 gram), tepung terigu kompas 3 gelas, susu cap nona 2 gelas sedang (200 gram), ovalet $\frac{1}{2}$ sdt (2,5 gram), vanili $\frac{1}{2}$ sdt (2,5 gram), baking powder $\frac{1}{2}$ sdt (2,5 gram), gula halus 1 gelas sedang (50 gram), telur 6 butir (300 gram), garam $\frac{1}{2}$ sdt, santan kelapa 1 gelas sedang (100 gram), pasta pandan $\frac{1}{2}$ sdt (2,5 gram), pewarna makanan $\frac{1}{2}$ sdt.

Variabel yang diamati uji organoleptik terhadap rasa, bau, tekstur, dan warna dari bolu batik enbal dilakukan berdasarkan indera penciuman (hidung), indera penglihatan (mata), indera pengecap (lidah), dan indera perabaan (tekstur). dengan menggunakan instrumen form uji organoleptik (Kartika dkk, 2009).

Data yang dikumpulkan adalah melalui uji organoleptik yang dilakukan oleh panelis, penilaian ini berdasarkan nilai kesukaan yaitu : 1 : Tidak suka, 2 : Kurang suka, 3 : Suka, 4 : Sangat suka. Cara pengolahan dan analisa data. Data hasil penelitian uji organoleptik disusun dalam bentuk tabel kemudian dilakukan analisis. Analisa dilakukan yaitu analisa univariat untuk mengetahui uji organoleptik pada bolu batik enbal.

HASIL PENELITIAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang pembuatan bolu enbal dengan bahan dasar tepung enbal yang di tambahkan tepung terigu dan uji organoleptik terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur pada bolu enbal.

Hasil uji organoleptik meliputi penilaian terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur dengan menggunakan formulir uji organoleptik yaitu:

Rasa

Hasil pengujian organoleptik terhadap rasa dari bolu enbal setelah dirata-ratakan bahwa panelis mempunyai tingkat kesukaan yang berbeda-beda terhadap bolu enbal nilai. Tingkat kesukaan terhadap rasa pada bolu enbal dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Distribusi tingkat kesukaan panelis terhadap rasa bolu enbal

Tingkat Kesukaan	Produk					
	A1		A2		A3	
	n	%	n	%	n	%
Tidak Suka	4	20	1	5	5	25
Kurang Suka	5	25	10	50	5	25
Suka	3	15	7	35	7	35
Sangat Suka	8	40	2	10	3	15
Jumlah	20	100	20	100	20	100

Dari hasil distribusi tingkat kesukaan panelis terhadap rasa bolu enbal. bahwa dalam penilaian, panelis 8 orang < 20 (40%) sangat menyukai rasa bolu enbal dengan bahan dasar tepung enbal 600 gr ditambahkan tepung terigu 300 gr dengan lama pemasakan 15 menit (A1), dan 5 orang panelis < 20 (25%) yang kurang menyukai rasa dari bolu enbal (A1)

Warna

Hasil pengujian organoleptik terhadap warna dari bolu enbal setelah dirata-ratakan bahwa panelis mempunyai tingkat kesukaan yang berbeda-beda terhadap bolu enbal. Nilai tingkat kesukaan terhadap rasa pada bolu enbal dapat dilihat pada table berikut:

Tabel 2. Distribusi tingkat kesukaan panelis terhadap warna bolu enbal

Tingkat Kesukaan	Produk					
	A1		A2		A3	
	n	%	n	%	n	%
Tidak Suka	3	15	3	15	9	45
Kurang Suka	5	25	5	25	3	15
Suka	11	55	9	45	5	25
Sangat Suka	1	5	3	15	3	15
Jumlah	20	100	20	100	20	100

Dari hasil distribusi tingkat kesukaan panelis terhadap warna bolu enbal. bahwa dalam penilaian, panelis 11 orang < 20 (55%) menyukai warna bolu enbal dengan bahan dasar tepung enbal 600 gr ditambahkan tepung terigu 300 gr dengan lama pemasakan 15 menit (A1), dan 5 orang panelis < 20 (25%) yang kurang menyukai warna dari bolu enbal (A1)

Aroma

Hasil pengujian organoleptik terhadap aroma dari bolu enbal setelah dirata-ratakan bahwa panelis mempunyai tingkat kesukaan yang berbeda-beda terhadap bolu enbal. Nilai tingkat kesukaan terhadap rasa pada bolu enbal dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3. Distribusi tingkat kesukaan panelis terhadap aroma bolu enbal

Tingkat Kesukaan	Produk					
	A1		A2		A3	
	n	%	n	%	n	%
Tidak Suka	3	15	8	40	6	30
Kurang Suka	5	25	5	25	4	20
Suka	8	40	5	25	4	20
Sangat Suka	4	20	2	10	6	30
Jumlah	20	100	20	100	20	100

Dari hasil distribusi tingkat kesukaan panelis terhadap aroma bolu enbal. bahwa dalam penilaian, panelis 8 orang < 20 (40%) menyukai aroma bolu enbal dengan bahan dasar tepung enbal 600 gr ditambahkan tepung terigu 300 gr dengan lama pemasakan 15 menit (A1), dan 5 orang panelis < 20 (25%) yang kurang menyukai aroma dari bolu enbal (A1)

Tekstur

Hasil pengujian organoleptik terhadap tekstur dari bolu enbal setelah dirata-ratakan bahwa panelis mempunyai tingkat kesukaan yang berbeda-beda terhadap bolu enbal. Nilai tingkat kesukaan terhadap rasa pada bolu enbal dapat dilihat pada table berikut:

Tabel 4. Distribusi tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur bolu enbal

Tingkat Kesukaan	Produk					
	A1		A2		A3	
	n	%	n	%	n	%
Tidak Suka	3	15	8	40	5	25
Kurang Suka	5	25	4	20	4	20
Suka	9	45	6	30	9	45
Sangat Suka	3	15	2	10	2	10
Jumlah	20	100	20	100	20	100

Dari hasil distribusi tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur bolu enbal. bahwa dalam penilaian, panelis 9 orang < 20 (45%) menyukai tekstur bolu enbal dengan bahan dasar tepung enbal 600 gr ditambahkan tepung terigu 300 gr dengan lama pemasakan 15 menit (A1), dan 3 orang panelis < 20 (15%) yang kurang menyukai tekstur dari bolu enbal (A1)

PEMBAHASAN

Rasa

Rasa suatu makanan merupakan faktor yang turut menentukan daya terima konsumen. Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa yang lain (Agusman 2013)

Parameter rasa berbeda dengan aroma dan lebih melibatkan panca indera pengecap. Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya, yaitu suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa lain (Winarno 2009).

Berdasarkan hasil penelitian tentang penilaian organoleptik terkait dengan tingkat kesukaan panelis pada rasabolu enbal. para panelis lebih tertarik pada rasa bolu enbal dengan bahan dasar tepung enbal 600 gr yang ditambahkan tepung terigu 300 gr (A1) dengan lama pemasakan 15 menit, dibandingkan dengan rasa bolu enbal pada percobaan tepung enbal 600 gr di tambahkan tepung terigu 250 gr (A2) dan tepung enbal 600 gr di tambahkan tepung terigu 200 gr (A3).

Warna

Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan karena merupakan rangsangan pertama pada indera mata. Warna makanan yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa. Oleh sebab itu dalam penyelegaraan makanan harus mengetahui prinsip-prinsip dasar untuk mempertahankan warna makanan yang alami, baik dalam bentuk tehnik memasak maupun dalam penanganan makanan yang dapat mempengaruhi makan (Ayustaningwarno 2014).

Berdasarkan hasil penelitian tentang penilaian organoleptik terkait dengan tingkat kesukaan panelis pada warnabolu enbal. para panelis lebih tertarik pada warna bolu enbal dengan bahan dasar tepung enbal 600 gr yang ditambahkan tepung terigu 300 gr (A1) dengan lama pemasakan 15 menit, dibandingkan dengan warna bolu enbal pada percobaan tepung enbal 600 gr di tambahkan tepung terigu 250 gr (A2) dan tepung enbal 600 gr di tambahkan tepung terigu 200 gr (A3).

Aroma

Aroma yang disebarkan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera (Cahanar 2006)

Timbulnya aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya senyawa yang mudah menguap sebagai akibat atau reaksi karena pekerjaan enzim atau dapat juga terbentuk tanpa bantuan reaksi enzim (Akili, M. S, Ahmad. U, dan Suyatma N.A. 2012).

Berdasarkan hasil penelitian tentang penilaian organoleptik terkait dengan tingkat kesukaan panelis pada aromabolu enbal. para panelis lebih tertarik pada aroma bolu enbal dengan bahan dasar tepung enbal 600 gr di tambahkan tepung terigu 200 gr (A3) dengan lama pemasakan 15 menit, dibandingkan dengan aroma bolu enbal pada percobaan tepung enbal 600 gr yang ditambahkan tepung terigu 300 gr (A1), tepung enbal 600 gr di tambahkan tepung terigu 250 gr (A2).

Tekstur

Konsistensi atau tekstur makanan juga merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan karena sensitifitas indera cita rasa dipengaruhi oleh konsistensi makanan. Makanan yang berkonsistensi padat atau kental akan memberikan rangsangan lebih lambat terhadap indera kita (Susiwi 2009).

Berdasarkan hasil penelitian tentang penilaian organoleptik terkait dengan tingkat kesukaan panelis pada teksturbolu enbal. para panelis lebih tertarik pada tekstur bolu enbal dengan bahan dasar tepung enbal 600 gr yang ditambahkan tepung terigu 300 gr (A1) dengan lama pemasakan 15 menit, dibandingkan dengan tekstur bolu enbal pada percobaan tepung enbal 600 gr di tambahkan tepung terigu 250 gr (A2) dan tepung enbal 600 gr di tambahkan tepung terigu 200 gr (A3).

KESIMPULAN

Dari hasil uji organoleptik terkait rasa, warna, aroma, dan tekstur yaitu:

1. Tingkat kesukaan panelis terhadap rasa bolu enbal adalah panelis 8 orang < 20 (40%) sangat menyukai rasa bolu enbal dengan bahan dasar tepung enbal 600 gr ditambahkan tepung terigu 300 gr dengan lama pemasakan 15 menit (A1), dan 5 orang panelis < 20 (25%) yang kurang menyukai rasa dari bolu enbal (A1)
2. Tingkat kesukaan panelis terhadap warna bolu enbal adalah panelis 11 orang < 20 (55%) menyukai warna bolu enbal dengan bahan dasar tepung enbal 600 gr ditambahkan tepung terigu 300 gr dengan lama pemasakan 15 menit (A1), dan 5 orang panelis < 20 (25%) yang kurang menyukai warna dari bolu enbal (A1)
3. Tingkat kesukaan panelis terhadap aroma bolu enbal adalah panelis 8 orang < 20 (40%) menyukai aroma bolu enbal dengan bahan dasar tepung enbal 600 gr ditambahkan tepung terigu 300 gr dengan lama pemasakan 15 menit (A1), dan 5 orang panelis < 20 (25%) yang kurang menyukai aroma dari bolu enbal (A1)
4. Tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur bolu enbal adalah panelis 9 orang < 20 (45%) menyukai tekstur bolu enbal dengan bahan dasar tepung enbal 600 gr ditambahkan tepung terigu 300 gr dengan lama pemasakan 15 menit (A1), dan 3 orang panelis < 20 (15%) yang kurang menyukai tekstur dari bolu enbal (A1)
5. Panelis lebih suka bolu enbal dengan bahan dasar tepung enbal 600 gr ditambahkan tepung terigu 300 gr

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. 2013. Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Akili, M. S, Ahmad. U, dan Suyatma N.A. 2012. Karakteristik edible film dari Pectin Hasil Ekstraksi Kulit Pisang. Jurusan Keteknikan Pertanian. Vol.26.No. 1.
- Ayustaningwarno, F.2014.Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi.Graha ilmu. Yogyakarta
- Cahanar, P. 2006. Makan Sehat Hidup Sehat. PT Kompas Media Nusantara. Jakarta
- Kartika B, Pudji H, dan Wahyu, S.2009.Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, Pusat Antar Univeritas Pangan dan Gizi, Yogjkarta.
- Muctadi TR. Sugiyono. 2016. Ilmu pengetahuan bahan pangan. Bogor: PAU IPB.
- Riry J. Dkk, 2014. Mutu Organoleptik Produk Enbal Fortifikasi (Makanan Tradisional Kepulauan Kei) Di tinjau Dari Daya Terima Konsumen
- Susiwi. 2009.Jurnal Penilaian Organoleptik. Bandung: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Pendidikan Indonesia. Jakarta
- Winarno, FG. 2009 Pangan Gizi Teknologi Dan Konsumen, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama